STANDAR NASIONAL INDONESIA

SNI 01 - 3146 - 1992

PROSES PENGOLAHAN AYAM BEKU

DEWAN STANDARDISASI NASIONAL - DSN

PROSES PENGOLAHAN AYAM BEKU

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, proses pengolahan, syarat bahan baku dan bahan penolong, peralatan dan tempat usaha untuk ayam beku pedaging.

2. DEFINISI

Proses pengolahan ayam beku adalah suatu proses pengolahan karkas ayam, dapat berisi hati dan ampela, yang dikemas kemudian dibekukan secara cepat pada suhu rendah yang tetap sehingga suhu pusat produk maksimum $-10^{o}C$, disimpan pada ruangan yang bersuhu maksimum $-25^{o}C$.

3. PROSES PENGOLAHAN

3.1. Ayam dipotong (disembelih) dengan pisau yang tajam dan bersih.

3.2. Ayam yang sudah dipotong harus segera direndam dalam air yang bersuhu antara $51^{o}C$ sampai $55^{o}C$ selama 2 – 3 menit kemudian dibuang bulunya sampai bersih.

3.3. Ayam harus dicuci dengan air sampai bersih.

3.4. Kepala ayam harus dihilangkan sampai maksimum 2 cm dari batas leher.

3.5. Isi perut harus dikeluarkan dan dibersihkan dengan air bersih, masing-masing bagian dibersihkan secara terpisah. Hati dibuang empedunya, ampela dibuang isi dan kulit arinya.

3.6. Ayam tanpa kepala, hati dan ampela dicuci kembali secara terpisah sampai bersih.

3.7. Ayam harus dihilangkan kakinya sampai batas lutut.

3.8. Karkas ayam harus dicuci kembali kemudian ditiriskan.

3.9. Hati dan ampela yang sudah bersih dapat dikemas dengan kemasan yang ukurannya sesuai, kemudian dimasukkan ke dalam rongga perut karkas ayam.

3.10. Karkas ayam harus dikelompokkan berdasarkan beratnya.

3.11. Karkas ayam berisi hati dan ampela harus dikemas sesuai dengan beratnya.

3.12. Kemasan harus diikat kuat dan rapat, pada bagian luar kemasan harus dicantumkan berat karkas ayam keseluruhan.

3.13. Karkas ayam harus didinginkan dengan suhu kira-kira $-5^{o}C$ selama 2 hari. Sebelum dimasukkan ke dalam ruang pendingin, karkas ayam boleh berada pada temperatur kamar paling lama 2 jam.

3.14. Karkas ayam harus dibekukan sampai dengan suhu $-20^{o}C$ sampai $-25^{o}C$, sehingga suhu pusat produk maksimum $-10^{o}C$.

3.15. Karkas ayam beku harus ditempatkan dalam suatu wadah yang tahan terhadap suhu rendah dan disimpan dalam ruangan pendingin yang bersuhu maksimum $-25^{o}C$.

3.16. Proses pengolahan harus memenuhi persyaratan kesehatan.

4. SYARAT BAHAN BAKU DAN BAHAN PENOLONG

4.1. Syarat Bahan Baku

4.1.1. Ayam yang akan dipotong harus dalam keadaan sehat dan tidak cacat.

4.1.2. Jenis ayam harus ayam pedaging (broiler), dan umur tidak lebih dari 12 minggu.

4.2. Syarat Bahan Penolong

4.2.1. Air pencuci harus bersih dan memenuhi syarat air minum.

4.2.2. Bahan pengemas harus yang tidak mempengaruhi dan tidak dipengaruhi proses, dan dipergunakan bahan yang tembus pandang.

4.2.3. Bahan pengikat harus tidak merusak kemasan dan isi, tetapi dapat mengikat kuat.

5. PERALATAN

Sebuah pabrik yang memproduksi ayam beku harus mempunyai peralatan minimal sebagai berikut :

5.1. Beberapa tempat penyimpanan bersuhu rendah untuk mendinginkan dan membekukan karkas ayam serta penyimpanan akhir.

5.2. Pisau yang dibuat dari Baja tahan karat.

5.3. Alat pencucian yang dibuat dari bahan yang tidak menimbulkan karat.

5.4. Alat penampang bahan baku.

5.5. Alat-alat sanitasi.

5.6. Alat-alat proses lainnya.

6. TEMPAT USAHA DAN LAIN–LAIN.

Gedung dan tata letak pabrik dan lain-lainnya harus sesuai dengan peraturan-peraturan yang berlaku.